

Diventa casaro per un giorno all'Antica Latteria di Baceno

scritto da goditilavita.it | 18 Febbraio 2025



Hai mai sognato di trasformarti in un **casaro** e creare con le tue mani un formaggio genuino? All'**Antica Latteria di Baceno**, nel cuore della [Valle Antigorio](#), puoi vivere un'esperienza immersiva tra tradizione, gusto e natura. Scoprirai il processo di lavorazione del **formaggio**, coccolerai le caprette e tornerai a casa con la tua deliziosa creazione! ☐

☐ Date disponibili

L'esperienza si svolge nelle seguenti date:

- 30 marzo
- 13 aprile
- 21 aprile (Pasquetta)
- 27 aprile
- 1 maggio
- 4 maggio
- 18 maggio
- 1 giugno
- 15 giugno
- 13 luglio
- 27 luglio
- 10 agosto
- 24 agosto
- 7 settembre
- 21 settembre

- 12 ottobre
- 26 ottobre

□ Programma della giornata

Mattina: lavoriamo il latte!

- Ore **10:30**: Ritrovo al caseificio e accoglienza.
- Spiegazione del **processo di caseificazione** e creazione della cagliata.
- Visita al laboratorio e agli strumenti della **latteria turnaria**.
- Produzione della propria **formina di primo sale**.

□□ Pausa pranzo: degustazione di formaggi e salumi

- Assaggi di **formaggi tipici ossolani** (fresco, stagionato, misto capra-mucca, ricotta).
- Degustazione di **salumi locali**: mortadella ossolana, salame nostrano, lonzino.
- Pane nero ossolano.

□ Pomeriggio: in stalla con le caprette

- Trasferimento alla **stalla** e partecipazione al pascolo.
- Prova di **mungitura** di una capretta.
- Interazione con gli **animali da fattoria**.
- Ritiro del **formaggio prodotto** e consegna dei **diplomi**.

□ Info utili e costi

Luogo: Antica Latteria di Baceno – Via Roma, 6, Valle Antigorio.

Prezzi:

- **Adulti e bambini (6-11 anni): €22** per gli iscritti a Goditilavita (anziché €29,90).
- **Bambini 0-5 anni: Gratis** (con prenotazione obbligatoria).

Validità: il voucher è valido per **12 mesi** dall'acquisto.

□ Cosa è incluso

- **Visita guidata alla latteria e alla stalla.**
- **Laboratorio pratico con la produzione di formaggio.**
- **Degustazione di formaggi e salumi tipici.**
- **Diploma di casaro per un giorno.**
- **Grebiule personalizzato.**
- **Buono sconto del 10%** sugli acquisti nello spaccio della latteria.

□ Perché partecipare?

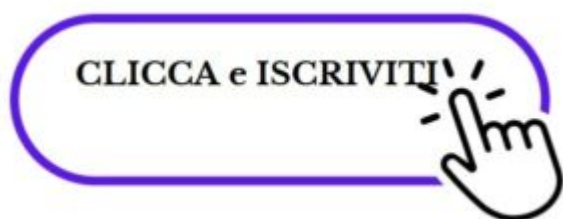
- **Scopri un'arte antica:** impara il processo di caseificazione.
- **Esperienza adatta a tutti:** adulti e bambini possono divertirsi.
- **Immersione nella natura:** tra mucche, capre e aria fresca.
- **Gusto garantito:** una degustazione di prodotti tipici ossolani.

Prenota ora e preparati a dire **“CHEESE!”** con il tuo formaggio fatto a mano! □□

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)